

Antonio Boco su Gauby, da Tipicamente



Ecco i Primi 10 vini "Mediterranei" secondo la Revue du Vin de France

- 1 Domaine Gauby – Muntada 2008
- 2 Alvaro Palacios – L'Ermita 2007
- 3 Tenuta San Guido – Sassicaia 2007
- 4 Domaine Tempier – Bandol Cabassaou 2008
- 5 Gravner – Anfora Breg 2005
- 6 Montevetrano – Montevetrano 2008
- 7 Domaine Peyre Rose – Clos de Cistes 2003
- 8 Clos Mogador – Priorat 2007
- 9 Valentini – Trebbiano d'abruzzo 2008
- 10 Domaine La Rectoire – Côté Montagne 2008

Stavolta è arrivata puntuale. Dopo qualche numero saltellante, a zonzo tra distratti postini francesi e italiani, ho in mano la mia copia di luglio-agosto della Revue du Vin de France da qualche giorno.

Un numero intrigante, con un focus centrale sui "**Grands vins de Méditerranée**" che attraversa coste e Paesi del *mare nostrum*, sostando ovviamente in Italia, Spagna, Francia meridionale (con qualche puntata pure in Grecia, Libano, Slovenia, Croazia e Israele).

Un **concetto geografico**, quello di vini mediterranei, spesso messo a confronto con quello di **vini continentali**. Più caldi e maturi i primi, capaci di un'evoluzione che mi piace definire "orizzontale", dove la spalla sapida e saporita gioca un ruolo decisivo; più verticali, dritti e appuntiti i secondi, in grado di trovare allungo e profondità grazie ad acidità impensabili ad altre latitudini. Questo il bianco e il nero, col "grigio" sempre in agguato a confondere il giochino.

I due vini di copertina della Revue sono il **Sassicaia 2007** e il **Coume Gineste 2008** del **Domaine Gauby**.

Del primo ho già detto su questi schermi. Lo trovo grandissimo e l'ho preferito al 2006. E visto che qualche giorno fa ho assaggiato anche il **2008**, azzardo per quest'ultimo millesimo una posizione mediana tra i due. Più scuro del 2007, forse un filo più potente e denso, a ricordare il 2006, è allo stesso tempo un vino che non teme confronti sul piano della lunghezza e dei chiaroscuri aromatici, di cui il 2007 era appunto un campione assoluto. Vedremo.

I vini di **Gaubu** mi emozionano. Raccontano in maniera magistrale un territorio pazzesco come quello di **Calce**, un minuscolo villaggio del **Roussillon** dai tratti magnetici. I suoi **2008** sono semplicemente perfetti, su tutta la linea. Ai vertici Il **Coume Gineste**, una grenache bianca da vigne vecchissime allevate ad alberello. Un vino che traghetta nel bicchiere le rocce e i minerali di quelle vigne che guardano il mare e toccano le montagne. Punto.

Il rosso **Muntada** è un'esperienza difficilmente riassumibile, realmente unica. Proviene da viti di carignan di oltre 100 anni, a piede franco, da grenache di 60 – 80 anni e un piccolo saldo di syrah (più botte grande). Come dicono in Francia "**un vino nudo**", incapace di rappresentare qualcosa di diverso dal quel che è...